

**Codice:**

**60965**

**Descrizione:**

**EMMENTAL BAVARESE KG 2,6 CIRCA .....**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

EMMENTAL BAVARESE KG 2,6 CIRCA

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Formaggio a pasta cotta con 45% grasso s.s.

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Latte : Germania

Sale : Germania, Francia, Austria

Fermenti lattici e caglio : UE

**ORIGINE PRODOTTO FINITO**

Germania/Italia

**INGREDIENTI**

Latte vaccino, sale, fermenti lattici, caglio (microbico)

**ALLERGENI**

Contiene: latte e derivati (incluso il lattosio)

**TRATTAMENTO TERMICO**

Latte pastorizzato

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Umidità 37,9%

Sostanza secca 62,1%

Grasso sulla sostanza secca min 45

Grasso tal quale 28

Proteine 28

Sale 0,71

pH 5,5

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Escherichia coli n=5 c=2 m= 100 ufc/g M=1000 ufc/g

Stafilococchi coag.pos. n=5 c=2 m=100 ufc/g M= 1000 ufc/g

Listeria monocytogenes assente /25g

Salmonella spp assente/25g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore : giallo paglierino

Odore : aromatico

Aspetto : pasta con occhiatura tipica

Struttura : morbida ed elastica

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1518 kJ / 366 kcal

Grassi 28 g

-di cui saturi 19 g

Carboidrati < 0,1 g

-di cui zuccheri < 0,1 g

Proteine 28 g

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Sale 0,71 g
<b>OGM</b>	Assenti
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Consumare tal quale o come aggiunta a preparazioni
<b>STAGIONATURA</b>	Minimo 8 settimane
<b>CONSERVAZIONE</b>	+2°C/+4°C
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	90 giorni
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Film, plastica ad uso alimentare. Sottovuoto
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	140x100x300 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	Peso medio 2,600 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 4
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 48
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 6
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n° 8
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Il prodotto è fatto con latte vaccino pastorizzato che subisce un processo di calibrazione della parte grassa per rispondere alle normative tecniche e di legge per la produzione del formaggio emmental.
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	IT 06 14 CE
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	249100xxxxxxx
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	04069013
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via Cavour 58 33030 Flaibano (UD)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev. 4 del 25/05/2022
<b>INTEGRAZIONI</b>	22/03/2023; 16/02/2024
<b>DATA CONFERMA SCHEDA</b>	16/02/2024